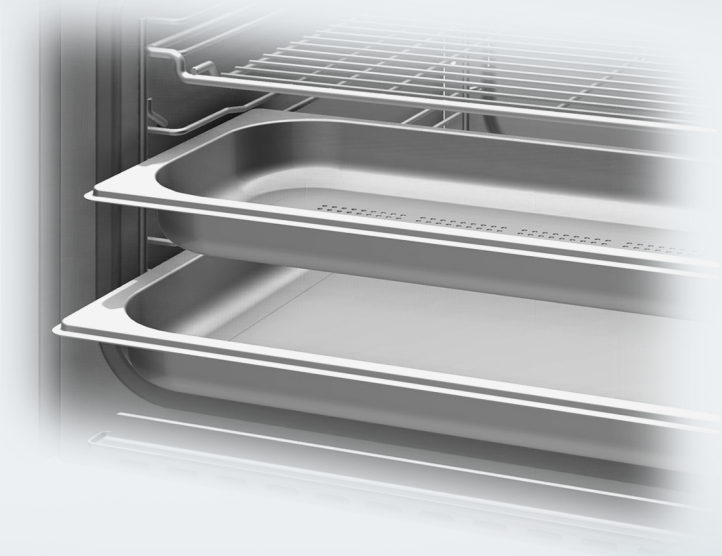
Istruzioni d’uso
Forno a vapore



Leggere **assolutamente** le istruzioni d'uso prima di posizionare, installare e usare l'apparecchio per evitare di infortunarsi e di danneggiarlo.

it - CH

M.-Nr. 09 678 380

Indice

Consigli e avvertenze 5

Tutela dell'ambiente 13

Descrizione apparecchio 14
Presentazione apparecchio 14
Accessori in dotazione 15

Funzionamento 16
Zona comandi 16
Leccarda 17
Generatore di vapore 17
Rumori insoliti 17
Temperatura 18
Raccomandazioni temperature 18
Durata di cottura 18
Fase riscaldamento 19
Fase di cottura 19

Prima messa in funzione 20
Pulizie preliminari 20
Impostare la durezza dell'acqua 21
Regolare la temperatura di ebollizione 21

Norme operative 22
Operazioni preliminari 22
Selezionare la temperatura e la durata 22
Trascorso il tempo impostato 23
Dopo l'uso 23

Uso 24
Interrompere la funzione 24
Modificare la temperatura 24
Modificare la durata di cottura 24
Se manca acqua 25

Funzioni supplementari 26

Indice

Nozioni pratiche e importanti 27
Gli attributi salienti della cottura al vapore 27
Recipienti di cottura 27
Recipienti di cottura 27
Recipienti a disposizione 27
Leccarda 28
Ripiano 28
Alimenti surgelati 28
Temperatura 28
Durata di cottura 29
Cottura con liquido 29
Ricette personali 29

Cottura al vapore 30
Verdura 30
Carne 34
Insaccati 36
Pesce 37
Crostacei 40
Molluschi 41
Riso 42
Pasta 43
Canederli 44
Cereali 45
Legumi, secchi 46
Uova di gallina 48
Frutta 49
Cottura menù 50

Usi particolari 52
Riscaldare 52
Scongelare 54
Preparare conserve 58
Estrarre succhi 61
Preparare yogurt 62
Lasciar lievitare la pasta 64
Stemperare gelatina 64

Indice

Fondere cioccolato 65
Pelare verdura e frutta 66
Conservare mele 67
Sbollentare 67
Rosolare cipolle 68
Rosolare pancetta 68
Sterilizzare le stoviglie 69
Riscaldare asciugamani umidi 69
Liquefare il miele 70
Preparare uova sbattute 70

Impostazioni 71

Manutenzione e pulizia 73
Parte frontale / involucro 74
Vano di cottura 75
Accessori 76
Leccarda, recipienti di cottura 76
Griglie di supporto 76
Generatore di vapore 77
Guarnizione collegamento serbatoio 78
Decalcificare 79

Cosa fare se ...? 81

Accessori acquistabili 85
Recipienti di cottura 85
Prodotti per le pulizie e la manutenzione 87
Varie 88

Servizio assistenza, targhetta di matricola, garanzia 89

Dati tecnici 90

Questo forno a vapore è fabbricato conformemente alle vigenti norme di sicurezza. Usi non consoni a quelli previsti possono costituire seri pericoli per l'utente e causare danni, anche gravi.

Prima di usare il cassetto per la prima volta, leggere attentamente le istruzioni d'uso e di montaggio.
Il libretto contiene pure le istruzioni per l'installazione, la sicurezza, l'uso e la manutenzione, per evitare di infortunarsi e di danneggiare l'apparecchio.

Miele declina ogni responsabilità derivanti dall'inosservanza delle avvertenze per l'uso e la sicurezza.

Conservare il libretto delle istruzioni per l'uso e l'installazione. Potrebbe servire ad un altro utente.

Uso specifico

▶ Il forno a vapore è destinato ad uso domestico e per altri ambienti simili.

▶ Questo forno a vapore non è destinato per essere usato all'aperto.

▶ Usare il forno a vapore solo per scopi culinari domestici e secondo le modalità contenute in questo libretto delle istruzioni.
Altri usi non sono consentiti.

▶ Le persone che a causa delle loro facoltà psichiche, sensoriali, mentali o per inesperienza e imperizia non sono in grado di far funzionare correttamente il forno a vapore devono essere sorvegliate se lo usano.
Dette persone possono usare il wok senza essere sorvegliate solo se sono state istruite adeguatamente sulle modalità d'uso. Dovranno soprattutto essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

Sorvegliare i bambini

▶ Tenere i bambini di età inferiore a otto anni lontani dal forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.

▶ I più piccoli da otto anni in poi possono far funzionare il forno a vapore senza essere sorvegliati solo se sono stati adeguatamente istruiti sulle modalità d'uso. I bambini dovranno essere al corrente dei pericoli derivanti da un'errata manipolazione dei comandi e riconoscerli.

▶ Evitare che i bambini puliscano il forno a vapore a meno che non siano sorvegliati.

▶ Sorvegliare i bambini se sono vicini al forno a vapore quando è in funzione. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.

▶ Pericolo di soffocamento!
Se i bambini giocano con le parti dell'imballaggio, possono rimanere soffocati se, ad esempio, si coprono o infilano la testa in fogli o sacchetti di plastica.
Conservare quindi le parti dell'imballaggio al sicuro dai bambini.

▶ Pericolo di scottarsi con il vapore caldo!
La pelle dei bambini è più sensibile di quella degli adulti alle temperature elevate. I bambini non possono aprire lo sportello quando il forno a vapore è in funzione. Tenere quindi lontani i bambini dall'apparecchio finché è sufficientemente freddo per evitare che si scottino.

▶ Pericolo di ferirsi! I bambini possono ferirsi con lo sportello aperto.
Osservare che i bambini non si aggrappino allo sportello aperto.

Sicurezza tecnica

▶ I lavori di installazione e di manutenzione, oppure eventuali interventi non effettuati correttamente, possono costituire gravi pericoli per l'utente. I lavori di installazione e di manutenzione devono pertanto essere effettuati esclusivamente da persone esperte, autorizzate da Miele.

▶ Se il forno a vapore è danneggiato, la sicurezza dell'utente non è garantita. Controllare quindi se si notano danni visibili. Non usare mai l'elettrodomestico se si notano danni!

▶ La sicurezza elettrica del forno a vapore è garantita solo se è allacciato a una presa con collegamento di terra. È indispensabile che questo dispositivo di sicurezza sia presente ed efficiente.
In caso di dubbio, far controllare l'installazione di casa da un elettricista qualificato.

▶ I dati di collegamento (tensione e frequenza), riportati nella targhetta di matricola, devono assolutamente corrispondere con quelli della rete di alimentazione, in modo che l'apparecchio non rimanga danneggiato.
Prima di installare il forno a vapore, controllare i dati di collegamento. In caso di dubbio rivolgersi a un elettricista qualificato.

▶ Prese multiple o prolunghe elettriche non garantiscono la sicurezza necessaria (pericolo d'incendio). Non usarle quindi per collegare il forno a vapore alla rete elettrica.

▶ Questo forno a vapore non deve venire installato e usato in luoghi non fissi (ad es. imbarcazioni).

▶ Se si toccano o modificano componenti elettriche o meccaniche possono verificarsi infortuni e guasti al forno a vapore.
Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'elettrodomestico.

▶ Se eventuali riparazioni del forno a vapore non vengono eseguite da un servizio assistenza autorizzato da Miele, i diritti alla garanzia non sono più validi.

▶ Solo se si usano ricambi originali, Miele garantisce la sicurezza dell'apparecchio. Sostituire le parti difettose solo con pezzi originali Miele.

▶ Se si toglie la spina dal cavo di collegamento, o se il cavo elettrico è privo di spina, il forno a vapore dovrà venire collegato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.

▶ Se il cavo elettrico di collegamento rimanesse danneggiato, si dovrà sostituire con un cavo speciale, tipo H 05 VV-F (isolato in PVC), disponibile presso il servizio assistenza Miele.

▶ Per i lavori di installazione e nel caso di interventi, si dovrà staccare il forno a vapore dalla rete elettrica. Per staccarlo dalla rete elettrica:

– disinserire il fusibile dell'impianto, oppure
– svitare e togliere di sede i fusibili a vite dell'installazione elettrica, oppure
– togliere la spina, se presente, dalla presa elettrica.
  Per toglierla, afferrare la spina o non tirare il cavo.

Uso corretto

▶ Pericolo di scottarsi!
Quando è in funzione, il forno a vapore diventa molto caldo.
Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano cottura, le pietanze, gli accessori e il vapore caldo.
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura. Al momento di mettere o togliere i recipienti di cottura, fare attenzione che il contenuto non trabocchi.

▶ Pericolo di scottarsi!
Alla fine della funzione di cottura nel generatore di vapore può rimanere acqua calda. Al momento di togliere di sede e appoggiare il generatore di vapore, osservare che non si rovesci.

▶ Se si riscaldano barattoli e contenitori chiusi, all'interno si sviluppa una forte pressione che può far scoppiare il recipiente.
Non riscaldare mai barattoli e contenitori chiusi con il forno a vapore.

▶ Pericolo di infortunarsi con lo sportello aperto del forno a vapore.
Evitare di lasciare aperto lo sportello se non è necessario.

▶ Recipienti di cottura in materiale sintetico che non sono resistenti alla temperatura e al vapore, possono fondersi a temperature molto elevate e possono danneggiare l'apparecchio.
Usare solo recipienti di cottura in materiale sintetico resistenti alla temperatura (fino a 100 °C) e al vapore. Attenersi ai dati della casa produttrice di stoviglie.

▶ Se si conservano alimenti nel forno, l'umidità che si genera può prosciugare il cibo e col tempo intaccare le superfici del vano cottura. Non conservare gli alimenti cotti nel vano di cottura e, per cuocere, non usare recipienti che si arrugginiscono.

▶ Dopo l'uso vuotare sempre il generatore di vapore per motivi igienici e per evitare che si formi condensa all'interno del forno.

▶ Evitare di collocare oggetti sull'involucro del forno. Potrebbe rimanere graffiato.

Manutenzione e pulizia

▶ Non usare mai la macchina a vapore per pulire il forno a vapore. Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

▶ A cause di graffi, il vetro degli sportelli potrebbe venire danneggiato.
Per pulire gli sportelli in vetro evitare di usare prodotti abrasivi, spugnette o spazzole ruvide e raschietti affilati.

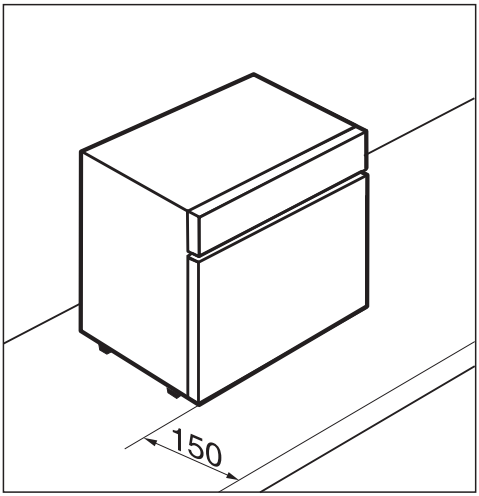
▶ Le griglie di supporto si possono smontare per i lavori di pulizia (v. capitolo "Manutenzione e pulizia").
Rimetterle in sede correttamente e non usare mai il forno a vapore senza le griglie di supporto montate.

▶ Il generatore di vapore non deve venire immerso nell'acqua o lavato con la lavastoviglie. Al momento di sistemare il generatore di vapore in sede potrebbero altrimenti verificarsi scosse elettriche.

Accessori

▶ È permesso incorporare o allacciare all'apparecchio componenti espressamente consentite da Miele. Se si usano o si installano accessori di altra fabbricazione, vengono annullati i diritti di garanzia e la responsabilità della casa produttrice.

Istruzioni per l’installazione



La distanza minima di sicurezza dallo sportello chiuso dell'apparecchio fino al bordo anteriore del piano di lavoro/tavolo deve essere di almeno 150 mm.

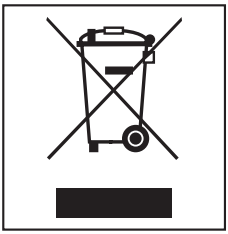
Smaltimento imballaggio

L’imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Le diverse parti dell'imballaggio sono fatte con materiali conformi alla tutela dell'ambiente e sono pertanto riciclabili.

Se le diverse parti dell’imballaggio vengono smaltite correttamente, si contribuirà a ridurre il consumo di materie prime e a diminuire il volume dei rifiuti. Il rivenditore ritira l'imballaggio.

Smaltimento apparecchio fuori uso

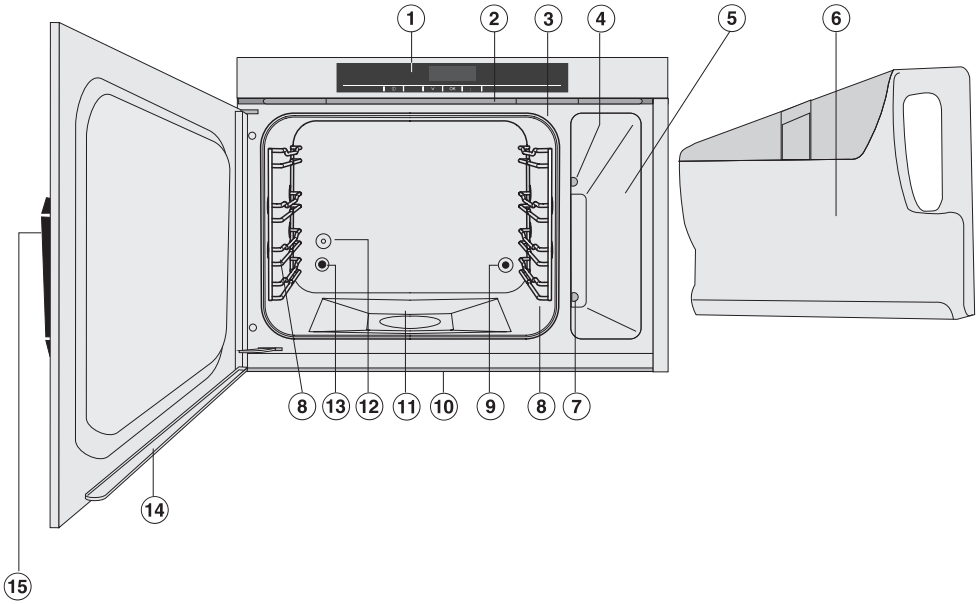
In generale gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono materiali riutilizzabili. Contengono pure componenti nocive per l'ambiente ma necessarie per il corretto funzionamento e la sicurezza degli apparecchi. Se non smaltite correttamente, queste componenti possono danneggiare la salute delle persone e l'ambiente. Evitare quindi assolutamente di smaltire il vecchio apparecchio coi rifiuti convenzionali.



Si raccomanda quindi espressamente di depositarlo nei punti di raccolta ufficiali, riservati alle apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso. Se necessario, informarsi presso il rivenditore.

Descrizione apparecchio

Presentazione apparecchio



① zona comandi
② sfiato fumi
③ guarnizione sportello
④ canale vapore
⑤ vano contenitore acqua
⑥ generatore vapore (con coperchio)
⑦ innesto generatore di vapore
⑧ griglie supporto con 4 ripiani
⑨ entrata vapore
⑩ canaletto di raccolta vano cottura
⑪ corpo termico inferiore
⑫ sensore temperatura
⑬ sfiato vapore
⑭ canaletto raccolta sportello
⑮ apertura sportello

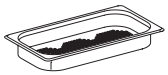
Accessori in dotazione

In caso di necessità, è possibile ordinare gli accessori in dotazione e altri ancora (vedi voce "Accessori acquistabili").

Leccarda DGG 15

per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti
325 x 265 x 40 mm (LxPxA)

DGGL 1



2 recipienti con fori
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxA)

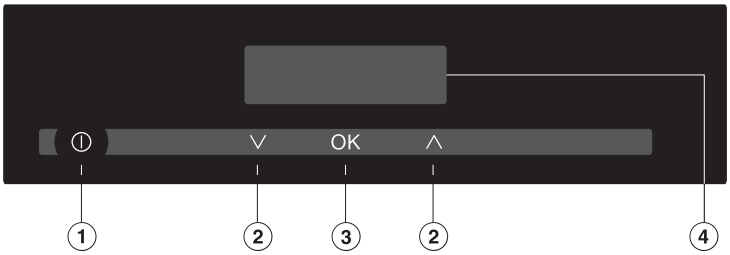
Lubrificante al silicone

Per lubrificare la guarnizione di innesto del generatore di vapore.

Zona comandi

Per attivare le diverse funzioni, basta toccare il rispettivo sensore ① - ③. Ogni volta che si tocca un sensore si attiva un segnale acustico di conferma. È possibile disattivare il segnale acustico di conferma (v. capitolo "Impostazioni").

Durante la cottura nel display ④ vengono visualizzati cifre e simboli.



Sensori

	Tasto/i	Funzione
①	⏻	- accendere/spegnere il forno - visualizzare il processo di decalcificazione
②	∨ ∧	- impostare la temperatura e la durata - "sfogliare" il nella programmazione
③	OK	confermare la temperatura / durata / selezione
	⏻ + ∨	attivare la programmazione

Display

Visualizzazione	Significato
(lampeggia)	mancanza d'acqua o mancanza del generatore di vapore
Cifre + °C	temperatura
Cifre + h	durata di cottura
Cifra/e +	il forno deve venire decalcificato

Leccarda

Inserire la leccarda nel ripiano inferiore se per la cottura si usano recipienti di cottura forati. Il liquido che si forma e cola viene così raccolto e si può eliminare facilmente.

Se necessario si può usarla come recipiente di cottura.

Generatore di vapore

Il contenuto massimo è di 1,2 litri, quello minimo di 0,75 litri. I contrassegni si trovano all'esterno e all'interno del generatore di vapore. Evitare assolutamente di riempire il generatore oltre il contrassegno superiore!
Il contenuto massimo di acqua basta per una durata di cottura di 2 ore circa a 100 °C; il contenuto minimo per una durata di cottura di 30 minuti circa se lo sportello non viene aperto.
Se il generatore di vapore non è inserito o non è riempito sufficientemente, questo viene visualizzato con il simbolo lampeggiante .

Rumori insoliti

Quando il forno è in funzione si sente un rumore simile a quello del ventilatore.
Col forno a vapore si generano rumori simili a quello di un bollitore per l'acqua.

Temperatura

L'apparecchio è predisposto per una gradazione da 40 °C a 100 °C. Quando si accende l'apparecchio è impostata una temperatura di 100 °C. È possibile modificare la temperatura a scatti di 5 °C.

Raccomandazioni temperature

100 °C:
cuocere alimenti,
riscaldare,
cuocere menù
sterilizzare,
estrarre succhi,
.....

85 °C:
cottura delicata pesce

60 °C:
scongelare

40 °C:
lasciar lievitare la pasta,
preparare yogurt,
.....

Durata di cottura

È possibile selezionare una durata di cottura da 1 minuto (0:01) a 9 ore e 59 minuti (9:59).

Fase riscaldamento

Durante questa fase, il vano viene riscaldato alla temperatura impostata. L'aumento della temperatura viene visualizzato nel display.

La durata della fase di riscaldamento dipende dalla quantità e dalla temperatura degli alimenti. In via di massima, la fase di riscaldamento dura 7 minuti circa. Se si cuociono alimenti freddi o surgelati, la fase di riscaldamento si prolunga.

È possibile abbreviare la fase di riscaldamento se si riempie il generatore di vapore con acqua calda.

Fase di cottura

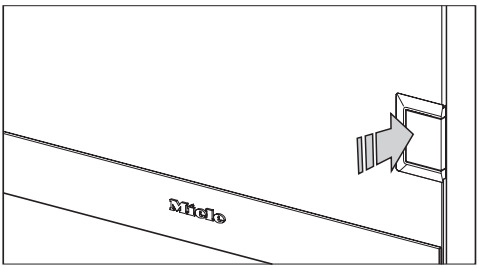
Dopo che la temperatura impostata è stata raggiunta, inizia la fase di cottura. Durante la fase di cottura, nel display viene visualizzato il tempo restante fino al termine di cottura.

Informazioni pratiche e dettagliate per usare il forno a vapore, consigli e suggerimenti sono contenuti nei capitoli "Cottura al vapore" e "Usi particolari".

Si raccomanda di incollare la targhetta dati dell'apparecchio, allegata alla documentazione, nell'apposito spazio alla voce "Targhetta dati, assistenza clienti, garanzia".

Pulizie preliminari

- Togliere eventuali fogli protettivi.



- Per aprire lo sportello, premere la maniglia sulla parte sinistra. Lo sportello si apre un po'.

Generatore di vapore

- Estrarre il generatore di vapore di sede e togliere il coperchio (v. capitolo "Manutenzione e pulizia > Generatore di vapore").
- Lavare il generatore di vapore e il coperchio solo con acqua calda senza detersivo.

Non lavare mai il generatore di vapore e il coperchio nella lavastoviglie; non immergere mai il generatore di vapore nell'acqua!

Accessori / vano cottura

- Togliere tutti gli accessori dal vano di cottura. Pulirli a mano o con la lavastoviglie.

Alla consegna il forno a vapore è trattato con un prodotto specifico.

- Per togliere la pellicola del prodotto protettivo, pulire il vano di cottura con uno straccio di spugna, detersivo per lavare i piatti a mano e acqua calda.

Impostare la durezza dell'acqua

Alla consegna il forno è regolato per il grado di durezza acqua duro (S04). Per funzionare correttamente e per attivare il processo di decalcificazione al momento opportuno, è necessario regolare il forno a vapore secondo la durezza dell'acqua locale. Più l'acqua è dura, più frequentemente dovrà venire decalcificata la macchina.

- Verificare quale durezza dell'acqua è impostata ed, eventualmente, impostare la durezza esatta (v. capitolo "Impostazioni").

Regolare la temperatura di ebollizione

Prima di cuocere per la prima volta alimenti, il forno deve essere adattato al grado di ebollizione dell'acqua, diverso a seconda dell'altitudine dove è installato il forno. Con questa funzione vengono sciacquate anche le condutture dell'acqua.

La funzione deve essere **assolutamente** eseguita per garantire un funzionamento corretto.

- Attivare l'apparecchio con una temperatura di 100 °C per 15 minuti. Procedere come indicato alla voce "Uso".

In caso di **trasloco**, se la nuova altitudine diverge di almeno 300 m da quella precedente, il forno deve essere adattato alla nuova collocazione, vale a dire al nuovo grado di ebollizione dell'acqua. Per l'operazione, si dovrà decalcificare il forno (v. voce: "Manutenzione e pulizia > Decalcificare").

Operazioni preliminari

■ Riempire il generatore di vapore almeno fino al contrassegno "min". Non occorre togliere il coperchio.

Usare **esclusivamente acqua del rubinetto**. Non usare acqua distillata, minerale o altri liquidi!

■ Inserire il generatore di vapore in sede fino alla battuta di arresto.

Se il generatore di vapore non è sistemato correttamente in sede, il forno non si riscalda e, dopo un po' di tempo, nel display appare *F20* (v. capitolo ""Cosa fare se ...?").

■ Infornare gli alimenti.

■ Accendere l'apparecchio col sensore ⏻.

Selezionare la temperatura e la durata

Nel display appare "100" e "°C" lampeggia.

■ Se la temperatura di 100 °C è corretta, confermare con "OK".

Operando col sensore ∨ è possibile abbassare la temperatura se è troppo alta per il genere di alimenti. Confermare con "OK".

Dopo aver confermato la temperatura, nel display appaiono 3 zeri e "h" lampeggia.

■ Operando col sensore ∧ (da 0:00 in su) oppure ∨ (da 9:59 in giù) selezionare la durata desiderata.

■ Confermare col sensore "OK".

Dopo aver confermato l'operazione, il forno si avvia automaticamente.

Se le operazioni preliminari non vengono eseguite nell'arco di 15 minuti, il forno si spegne.

Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato, si attiva un segnale acustico, nel display appaiono 3 zeri e "h" lampeggia.

- Spegnere l'apparecchio.

Il ventilatore rimane in funzione per un po' di tempo anche dopo che il forno è stato spento. Se si desidera abbreviare la durata prolungata del ventilatore, dopo aver spento il forno basta togliere di sede il generatore di vapore.

Se si apre lo sportello, esce vapore. Retrocedere quindi di qualche passo e aspettare che il vapore si disperda.

Pericolo di scottarsi!
Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano di cottura, pietanze che traboccano, accessori o il vapore caldo.
Indossare sempre i guanti protettivi se si tolgono pietanze calde dal forno.

Dopo l'uso

- Togliere e vuotare la leccarda di raccolta.
- Togliere di sede e vuotare il generatore di vapore. Alzare un po' il generatore per toglierlo facilmente di sede.
- Pulire e asciugare sempre il forno dopo l'uso, come descritto nel capitolo "Manutenzione e pulizia".

Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Dopo la cottura, nel generatore di vapore rimane sempre un po' d'acqua. Se nel contenitore non rimane acqua, si tratta di un'anomalia. Contattare il servizio assistenza.

Interrompere la funzione

La funzione di cottura si interrompe se si apre lo sportello. Il riscaldamento si spegne e il tempo di cottura restante rimane memorizzato.

Se si apre lo sportello, esce vapore. Retrocedere quindi di un passo e aspettare finché il vapore si è disperso.

Al momento di aprire lo sportello, fare attenzione che l'acqua calda raccoltasi nel canaletto dello sportello non trabocchi.

Pericolo di scottarsi!
Fare quindi attenzione a non scottarsi toccando il vano cottura, le pietanze che traboccano, gli accessori e il vapore caldo.
Indossare sempre i guanti protettivi se si mettono o tolgono recipienti dal forno oppure per le diverse operazioni durante la cottura.

Quando si chiude lo sportello il forno continua a funzionare. Dapprima il vano forno viene nuovamente riscaldato e l'aumento della temperatura viene visualizzato. Quando la temperatura impostata è raggiunta, l'indicazione cambia e il tempo di cottura restante viene visualizzato in modo decrescente.

Modificare la temperatura

È possibile modificare la temperatura anche se il forno è in funzione. Toccare brevemente 1 volta "OK". Nel display appare l'indicazione per impostare la temperatura e "C" lampeggia. Impostare la nuova gradazione come descritto sopra.

Modificare la durata di cottura

È possibile modificare la durata anche se il forno è in funzione. Toccare brevemente 2 volte "OK". Nel display appare l'indicazione per impostare la durata e "h" lampeggia. Impostare la nuova durata di cottura come descritto sopra.

Se manca acqua

Se manca acqua nel contenitore, il simbolo lampeggia e si attiva un segnale acustico.

- Togliere di sede il generatore di vapore e riempirlo d'acqua.
- Inserire il generatore di vapore in sede fino alla battuta di arresto.
- Chiudere lo sportello.

La funzione di cottura continua.

Preriscaldare

L'apparecchio è dotato di funzione "preriscaldare". Con questa funzione il vano viene preriscaldato a 40 °C circa. Se il vano è preriscaldato, la fase di preriscaldamento e quindi l'intera durata di cottura si abbreviano.

Questa funzione programmabile non è attivata alla consegna. Se si desidera attivare la funzione, si dovrà modificare l'impostazione alla consegna (v. voce "Impostazioni").

Anche se la funzione "preriscaldare" è attivata, ogni volta che si usa il forno è possibile selezionarla o no.

Durante il preriscaldamento, il generatore di vapore riempito d'acqua deve trovarsi in sede.

Il preriscaldamento viene interrotto se si apre lo sportello. Per avviare nuovamente la funzione, basta spegnere e accendere di nuovo l'apparecchio.

Usare il preriscaldamento

- Accendere l'apparecchio,

Nel display appare 100 e °C lampeggia. **Non** confermare.

Dopo alcuni secondi si attiva il preriscaldamento e nel display viene visualizzato l'aumento della temperatura.

Dopo che il processo è terminato, nel display appare 100 e °C lampeggia.

- Sistemare gli alimenti nel forno.
- Selezionare come di consueto la temperatura e la durata.

Non usare il preriscaldamento

- Sistemare gli alimenti nel forno.
- Accendere l'apparecchio.

Nel display appare 100 e °C lampeggia.

- Confermare la temperatura proposta o impostare la temperatura desiderata.
- Impostare la durata.

Questo capitolo contiene le informazioni generali per cuocere al vapore. Le modalità di cottura di particolari alimenti e/o l'uso specifico di alcune funzioni vengono trattati nei rispettivi capitoli.

Gli attributi salienti della cottura al vapore

Con la cottura al vapore le vitamine e i sali minerali rimangono pressoché inalterati, in quanto non si disperdono nell'acqua di cottura.

A differenza della cottura convenzionale, quella al vapore conserva in larga misura il sapore genuino degli alimenti. Per questo motivo si consiglia di non salare gli alimenti o di salarli a cottura ultimata. Gli alimenti, inoltre, conservano la loro freschezza e i loro colori naturali.

Recipienti di cottura

Recipienti di cottura

L'apparecchio è dotato di recipienti di cottura in acciaio. Per completare i recipienti in dotazione sono a disposizione altri recipienti di cottura con fori o senza fori (v. voce "Accessori acquistabili"). In tal modo è possibile usare per i diversi alimenti il recipiente di cottura più adatto.

Nel limite del possibile, usare recipienti di cottura con fori. Il vapore può raggiungere così gli alimenti da tutte le parti e cuocerli in modo omogeneo.

Recipienti a disposizione

È possibile usare anche i recipienti che si hanno a disposizione. Avvertenza!

– Il recipiente dovrà essere resistente al calore (fino a 100 °C) e al vapore. Se si desidera usare recipienti in materiale sintetico, informarsi presso il fabbricante se sono indicati.

– Meno indicati per la cottura al vapore sono i recipienti spessi, ad es. in porcellana, ceramica o coccio. Se il materiale è spesso, il calore non viene condotto in modo ottimale e la durata di cottura è notevolmente più lunga di quella indicata nelle tabelle.

– Sistemare il recipiente di cottura su un recipiente forato abbastanza grande e non sul fondo del forno.

– La distanza tra il bordo superiore del recipiente e il soffitto del forno deve essere di almeno 3 cm per permettere al vapore di penetrare dall'alto nel cibo.

Leccarda

Se si usano recipienti con fori, inserire la leccarda nel ripiano inferiore per raccogliere il liquido che gocciola durante la cottura.

Se necessario si può usarla come recipiente di cottura.

Ripiano

È possibile cuocere le pietanze sul ripiano che si desidera oppure contemporaneamente su più ripiani. Il tempo di cottura rimane in ogni caso invariato.

Alimenti surgelati

Per la cottura di alimenti surgelati, il tempo di riscaldamento è più lungo che per alimenti freschi. Più alimenti surgelati si infornano, più lunga è la fase di riscaldamento.

Temperatura

Il forno a vapore raggiunge una temperatura massima di 100 °C. Con questa temperatura è possibile cuocere quasi tutti gli alimenti. Alcuni alimenti delicati, ad es. bacche, si devono cuocere a una gradazione più bassa per evitare che scoppino. Le istruzioni particolareggiate sono contenute nei rispettivi capitoli.

Combinazione con scaldavivande
Quando lo scaldavivande è in funzione, il vano cottura del forno a vapore può riscaldarsi fino a 40 °C. In questo caso, se si imposta una temperatura di 40 °C, non viene prodotto alcun vapore perché il vano cottura è troppo caldo.

Durata di cottura

In via di massima, la durata di cottura al vapore corrisponde a quella per la cottura convenzionale con la pentola. Se la durata di cottura dipende da determinati fattori, le indicazioni specifiche sono contenute nei rispettivi capitoli.

La durata di cottura non dipende dalla quantità degli alimenti. La durata di cottura per un chilo di patate e uguale a quella occorrente per mezzo chilo.

I dati della durata di cottura riportati nelle tabelle sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Cottura con liquido

Aggiungere liquido solo fino a $^{2}/_{3}$ di altezza del recipiente per evitare che trabocchi al momento di toglierlo dal forno.

Ricette personali

Col forno a vapore è possibile preparare le ricette personali, preparate in modo convenzionale. La durata di cottura rimane invariata. Si dovrà tenere presente che col vapore gli alimenti non risultano dorati.

Cottura al vapore

Verdura

Alimenti freschi

Preparare la verdura nel modo consueto, ossia pulirla, lavarla, tagliarla.

Alimenti surgelati

Non occorre scongelare la verdura surgelata prima di cuocerla. Eccezione: verdura surgelata in un unico blocco.

Le verdure surgelate e quelle fresche, con uguali tempi di cottura, possono venire cotte insieme.

Suddividere a porzioni la verdura surgelata in blocco. La durata di cottura è riportata sulla confezione.

Recipienti di cottura

Per gli alimenti poco voluminosi, ad es. piselli, asparagi ed altro, lo spazio vuoto è limitato o addirittura manca e, conseguentemente, il vapore non può circolare liberamente. In questo caso si consiglia di usare recipienti bassi e di riempirli per 3 - 5 cm di altezza. Se la quantità di questi alimenti è notevole, distribuirli in più recipienti bassi.

Per differenti specie di verdura con uguali tempi di cottura si può usare un unico recipiente di cottura.

Usare recipienti senza fori se le verdure, ad es. cavolo, vengono cotte con l'aggiunta di liquido.

Ripiano

Se per le verdure con coloranti naturali, ad esempio biete rosse, si usano recipienti con fori, evitare di collocare altri alimenti sul ripiano sottostante. Si eviterà così che gli alimenti assumano sapori o colori estranei a causa del succo che cola.

Durata di cottura

Come nel caso della cottura convenzionale, la durata di cottura dipende dalla grandezza degli alimenti e dal livello di cottura desiderato. Esempio:
patate a pasta dura, tagliate in 4 parti = ca. 18 minuti
patate a pasta dura, tagliate a metà = ca. 22 minuti
cavolini di Bruxelles, grandi, al dente = ca. 12 minuti
cavolini di Bruxelles, piccoli, ben cotti = ca. 12 minuti.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

La durata di cottura per le verdure fresche riportata nella tabella è indicativa. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

	Durata in minuti
carciofi	32–38
cavolfiore, intero	27–28
cavolfiore, cimette	8
fagiolini verdi	10–12
broccoli, cimette	3–4
carote selvatiche, intere	7–8
carote selvatiche, tagliate a metà	6–7
carote selvatiche tagliate	4
insalata belga, tagliata a metà	4–5
cavolo cinese, tagliato	3
piselli	3
finocchi a metà	10–12
finocchi a strisce	4–5
cavolo verde, tagliato	23–26

Cottura al vapore

	Durata in minuti
patate resistenti alla cottura, pelate	
intere	27–29
tagliate a metà	21–22
tagliate in quattro	16–18
patate prevalentemente resistenti alla cottura, pelate	
intere	25–27
tagliate a metà	19–21
tagliate in quattro	17–18
patate farinose, pelate	
intere	26–28
tagliate a metà	19–20
tagliate in quattro	15–16
cavolo rapa a bastoncini	6–7
zucca a dadi	2–4
mais, pannocchie	30–35
bietola, tagliata	2–3
peperone, a dadi/a strisce	2
patate lesse non pelate, resistenti alla cottura	30–32
porri, tagliati	4–5
porri a metà per il lungo	6
romanesco, intero	22–25
romanesco, cimette	5–7
cavolini di Bruxelles	10–12
biete rosse, intere	53–57
cavolo nero, tagliato	23–26
scorzonera intera, grandezza pollice	9–10
sedano rapa a bastoncini	6–7

	Durata in minuti
asparagi verdi	7
asparagi bianchi, grandezza pollice	9–10
carote, tagliate	6
spinaci	1–2
cavolo riccio, tagliato	10–11
sedano da costa, tagliato	4–5
rapa, tagliata	6–7
cavolo cappuccio, tagliato	12
verza, tagliata	10–11
zucchine, a fette	2–3
taccole	5–7

Cottura al vapore

Carne

Alimenti freschi

Preparare la carne come di consueto.

Alimenti surgelati

Scongelare la carne prima di cuocerla (v. capitolo "Scongelare").

Operazioni preliminari

La carne che deve risultare arrostita o stufata, ad es. spezzatino, deve dapprima venire rosolata sul fornello.

Durata di cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza della carne. Più voluminoso è il taglio, più lunga è la durata di cottura. Un taglio di 500 g e alto 10 cm impiega più tempo per cuocere di un pezzo di 500 g, alto 5 cm.

Consigli

Se la carne deve conservare il suo **sapore e aroma**, ad esempio il lesso, si consiglia di usare un recipiente con fori. Sistemare sotto un recipiente senza fori per raccogliere il succo che cola.
Col succo si potrà preparare una salsina o congelarlo per usarlo al momento opportuno.

Per preparare un **brodo saporito** si consiglia di usare gallina da brodo, e manzo: garretto, punta di petto, piancostato e ossi. Mettere in un recipiente la carne, le verdure da brodo e acqua fredda. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

I dati della durata di cottura riportati nella tabella sono indicativi. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

Carne	Durata in minuti
garretto di manzo, coperto con acqua	110–120
stinco di maiale	135–145
petto di pollo, filetti	8–10
stinco	105–115
costole, coperte con acqua	110–120
vitello, trinciata	3–4
costolette affumicate	6–8
agnello, spezzatino	12–16
pollastro	60–70
tacchino, arrotolato	12–15
tacchino, fettine	4–6
piancostato, coperto con acqua	130–140
manzo, spezzatino	105–115
gallina da brodo, coperta con acqua	80–90
lombata lessa	110–120

Insaccati

Impostazioni

Temperatura: 90 °C
Durata: vedi tabella

Insaccati	Durata in minuti
würstel	6–8
salsiccia	6–8
salsiccia bianca	6–8

Pesce

Alimenti freschi

Preparare il pesce nel modo consueto, ossia togliere le squame, le interiora e pulirlo.

Alimenti surgelati

Scongelare il pesce prima di cuocerlo (v. capitolo "Scongelare").

Operazioni preliminari

Prima di cuocere il pesce, spruzzarlo con succo di limone o limes. Il succo acido rende la carne del pesce più compatta.

Non salare il pesce in quanto con la cottura al vapore conserva in larga misura il contenuto di sali minerali che accentuano lo spiccato sapore.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Ripiano

Se si cuoce il pesce in un recipiente con fori insieme ad altri alimenti sistemati in diversi recipienti, si consiglia di sistemare il pesce sopra la leccarda per evitare che il sapore del pesce si mescoli agli altri alimenti.

Temperatura

85 °C – 90 °C
per cuocere pesce dalle carni delicate, ad esempio sogliola.

100 °C
per cuocere pesce dalle carni sode, ad esempio merluzzo, nasello, salmone;
per cuocere pesce in umido.

Cottura al vapore

Durata di cottura

La durata di cottura non dipende dal peso ma dallo spessore e dalla consistenza della carne. Più voluminoso è il taglio, più lunga è la durata di cottura. Un pesce di 500 g e alto 3 cm impiega più tempo per cuocere di un pesce di 500 g, alto 2 cm.

Più prolungata è la cottura, più duro diventa il pesce. Attenersi ai tempi di cottura indicati.
Se il pesce non risultasse cotto a puntino, si potrà continuare la cottura per qualche minuto.

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se il pesce viene cotto in umido.

Consigli

Il pesce risulta più saporito se si aggiungono erbette aromatiche, ad es. aneto.

Sistemare il pesce nel recipiente come se nuotasse. Per mantenerlo fisso in questa posizione, appoggiarlo su una tazza capovolta. Sistemare il pesce sulla tazza con la parte ventrale aperta.

Per preparare un **fumetto di pesce**, versare nel recipiente acqua fredda e aggiungere le lische, le pinne e la testa unitamente alle verdure da brodo. Cuocere il tutto a 100 °C per 60 - 90 minuti. Più prolungata è la cottura, più saporito risulta il brodo concentrato.

Per preparare il **pesce al blu** aggiungere aceto all'acqua di cottura. Fare attenzione a non rompere la pelle del pesce. Questa modalità di cottura è indicata per: carpa, trota, tinca, anguilla e salmone.

Impostazioni

Temperatura: vedi tabella
Durata: vedi tabella

Le durate di cottura riportate nella tabella si riferiscono al pesce fresco. All'inizio consigliamo di selezionare la durata di cottura più breve. Se necessario si potrà prolungare la cottura.

	Temperatura in °C	Durata in minuti
anguilla	100	5–7
persico, filetti	100	8–10
orata, filetti	85	3
trota, 250 g	90	10–13
halibut, filetti	85	4–6
merluzzo, filetti	100	6
carpa, 1,5 kg	100	18–25
salmone, filetto	100	6–8
salmone, tranci	100	8–10
trota salmonata	90	14–17
pangasio, filetti	85	3
scorpena, filetti	100	6–8
eglefino, filetti	100	4–6
platessa, filetti	85	4–5
coda di rospo, tranci	85	8–10
sogliola, filetti	85	3
rombo, filetti	85	5–8
filetto di tonno	100	6–8
lucioperca, filetti	85	4

Crostacei

Operazioni preliminari

Scongelare i crostacei prima di cuocerli.

Sgusciarli, eliminare le interiora e lavarli.

Recipienti di cottura

Ungere i recipienti con fori.

Durata di cottura

Più a lungo si cuociono i crostacei, più duri diventano. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Prolungare la durata di cottura di alcuni minuti se i crostacei vengono cotti in umido con salsa o fumetto.

Impostazioni

Temperatura: vedi tabella
Durata: vedi tabella

	Temperatura in °C	Durata in minuti
gamberi	90	3
gamberoni	90	3
gamberi imperiali	90	4
granchi	90	3
aragosta	95	10–15
gamberetti	90	3

Molluschi

Alimenti freschi

⚠ Usare solo conchiglie chiuse!
A cottura ultimata eliminare assolutamente le conchiglie rimaste chiuse. Pericolo di intossicazione!

Prima della cottura, lasciare nell'acqua per alcune ore le conchiglie fresche per eliminare eventuali residui di sabbia. Successivamente spazzolare accuratamente le conchiglie per eliminare i residui fibrosi.

Alimenti surgelati

Scongelare i molluschi surgelati prima di cuocerli.

Durata di cottura

Più a lungo si cuociono i molluschi, più duri diventano. Attenersi ai tempi di cottura indicati.

Impostazioni

Temperatura: vedi tabella
Durata: vedi tabella

	Temperatura in °C	Durata in minuti
lepadi	100	2
cuori di mare	100	2
cozze	90	12
capesante	90	5
cannolicchi	100	2–4
vongole veraci	90	4

Riso

Il riso aumenta di volume durante la cottura e va quindi cotto con liquido. Il rapporto tra riso e liquido di cottura dipende dal tipo di riso.

Il riso assorbe tutto il liquido di cottura e quindi conserva tutte le sue sostanze nutritive.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

	Rapporto riso : liquido di cottura	**Durata in minuti**
riso basmati	1 : 1,5	15
riso parboiled	1 : 1,5	23–25
riso arrotondato riso al latte risotto	 1 : 2,5 1 : 2,5	 30 18–19
riso integrale	1 : 1,5	26–29
riso selvatico	1 : 1,5	26–29

Pasta

Pasta industriale

Con la cottura, la pasta industriale aumenta di volume e deve quindi venir cotta con liquido. Il liquido di cottura deve coprire bene la pasta. La pasta si cuoce meglio se si usa acqua calda.

Prolungare la durata di cottura indicata dal produttore di circa $^1/_3$.

Alimenti freschi

La pasta fresca, esposta ad es. nel bancone frigorifero, non deve essere cotta nel liquido. Metterla quindi in un recipiente con fori.

Smuovere la pasta attaccata e distribuirla uniformemente nel recipiente di cottura.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

Alimenti freschi	**Durata in minuti**
gnocchi	3
knöpfli	2
ravioli	3
spätzle	2
tortellini	3
Pasta industriale, coperta con acqua	
fettuccine	14
pasta per brodo	8

Canederli

Coprire bene con acqua i canederli confezionati nel sacchettino di cottura in quanto non assorbirebbero sufficiente liquido e si sbriciolerebbero anche se precedentemente lasciati ammollo.

Mettere i canederli freschi in un recipiente con fori e unto.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

	Durata in minuti
brioche al vapore	30
gnocchi di pasta lievitata	20
canederli di patate nel sacchettino di cottura	20
canederli di pane nel sacchettino di cottura	18–20

Cereali

I cereali aumentano di volume durante la cottura e vanno quindi cotti con liquido. Il rapporto tra cereali e liquido di cottura dipende dal tipo di cereali.

I chicchi dei cereali possono essere cotti interi o sminuzzati.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

	Rapporto cereali : liquido di cottura	Durata in minuti
amaranto	1 : 1,5	15–17
bulgur	1 : 1,5	9
grano verde, sminuzzato	1 : 1	7
grano verde, intero	1 : 1	18–20
avena, intera	1 : 1	18
avena, sminuzzata	1 : 1	7
miglio	1 : 1,5	10
polenta	1 : 3	10
quinoa	1 : 1,5	15
segale, intera	1 : 1	35
segale, sminuzzata	1 : 1	10
grano, intero	1 : 1	30
grano, sminuzzato	1 : 1	8

Legumi, secchi

Prima di cuocerli, i legumi vanno lasciati ammollo nell'acqua fredda per 10 ore. Se lasciati ammollo, i legumi risultano più saporiti e il tempo di cottura si abbrevia.
Eccezione: le **lenticchie** non si devono mettere ammollo.

Durante la cottura, i legumi che sono stati messi ammollo precedentemente devono essere coperti con acqua, per i legumi che non sono stati messi ammollo precedentemente, a seconda del tipo, ci si deve attenere a un determinato rapporto legumi : liquido di cottura.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

Messi ammollo	
	Durata in minuti
Fagioli	
fagioli kidney	55–65
fagioli rossi (fagioli azuki)	20–25
fagioli neri	55–60
fagioli borlotti	55–65
fagioli bianchi	34–36
Piselli	
piselli gialli	40–50
piselli verdi, sbucciati	27

Non messi ammollo		
	Durata in minuti	**Rapporto legumi : liquido di cottura**
Fagioli		
fagioli kidney	130–140	1 : 3
fagioli rossi (fagioli azuki)	95–105	1 : 3
fagioli neri	100–120	1 : 3
fagioli borlotti	115–135	1 : 3
fagioli bianchi	80–90	1 : 3
Lenticchie		
lenticchie marroni	13–14	1 : 2
lenticchie rosse	7	1 : 2
Piselli		
piselli gialli	110–130	1 : 3
piselli verdi, sbucciati	60–70	1 : 3

Uova di gallina

Per cuocere le uova, usare un recipiente con fori.

Non è necessario pungere il guscio prima della cottura. Con la cottura al vapore, le uova non scoppiano in quanto si riscaldano lentamente durante la fase di riscaldamento.

Se si cuociono frittate o altre ricette con uova, usare un recipiente senza fori, precedentemente unto.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

	Durata in minuti
grandezza S	
alla coque	3
cottura media	5
sode	9
grandezza M	
alla coque	4
cottura media	6
sode	10
grandezza L	
alla coque	5
cottura media	7
sode	12
grandezza XL	
alla coque	6
cottura media	8
sode	13

Frutta

Per conservare il succo che esce, usare un recipiente senza fori.
Se si usa un recipiente di cottura con fori, sistemare sotto un recipiente senza fori, per raccogliere il succo che cola.

Consiglio:

È possibile usare il succo della frutta per aggiungerlo a una torta.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

	Durata in minuti
mele, a pezzetti	1–3
pere, a pezzetti	1–3
ciliegie	2–4
mirabelle	1–2
nettarine/pesche, a pezzetti	1–2
susine	1–3
mele cotogne, tagliate a dadini	6–8
rabarbaro, a pezzetti	1–2
uva spina	2–3

Cottura al vapore

Cottura menù

È possibile preparare menù completi con differenti alimenti anche se hanno tempi di cottura diversi, ad esempio filetti di scorpena con riso e broccoli. I diversi alimenti verranno infornati in fasi successive e risulteranno cotti allo stesso tempo.

Ripiano

Sistemare gli alimenti che perdono succo (ad es. pesce) o contengono sostanze colorate (ad es. barbabietole rosse) direttamente sopra la leccarda. In tal modo si eviterà che gli alimenti assumano sapori o colori estranei a causa del succo che cola.

Temperatura

I menù completi vanno cotti a una temperatura di 100 °C, in quanto quasi tutti gli alimenti si cuociono a questa gradazione.
Evitare assolutamente di cuocere i menù alla temperatura più bassa indicata per i singoli alimenti, ad esempio: filetto di orata 85 °C e patate 100 °C.

Se, ad esempio, per un alimento viene indicata la temperatura di 85 °C, si consiglia di provare come risulta se viene cotto a una temperatura di 100 °C. I pesci delicati, di consistenza morbida, ad esempio sogliola o passera di mare, risultano duri se cotti a una temperatura di 100 °C.

Durata di cottura

Se si innalza la temperatura proposta, la durata di cottura dovrà venire ridotta di circa $^1/_3$.

Esempio:

riso	20 minuti
scorpena rossa	6 minuti
broccoli	4 minuti

20 minuti - 6 minuti = 14 minuti (1a durata di cottura: riso)
6 minuti - 4 minuti = 2 minuti (2a durata di cottura: scorpena rossa)
tempo restante = 4 minuti (3a durata di cottura: broccoli).

<table>
<tr><td rowspan="2">Durata di cottura</td><td colspan="3">20 min. riso</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>6 min. scorpena rossa</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Impostazione</td><td rowspan="2">14 min.</td><td rowspan="2">2 min.</td><td>4 min. broccoli</td></tr>
<tr><td>4 min.</td></tr>
</table>

- Infornare dapprima il riso.
- Selezionare la 1a durata di cottura di 14 minuti.
- Trascorsi i 14 minuti, mettere nel forno la scorpena rossa.
- Selezionare la 2a durata di cottura di 2 minuti.
- Trascorsi i 2 minuti, infornare i broccoli.
- Selezionare la 3a durata di cottura di 4 minuti.

Riscaldare

Nel forno a vapore gli alimenti si riscaldano delicatamente, non si prosciugano e non risultano scotti. Si riscaldano omogeneamente e non occorre mescolarli di tanto in tanto.

È possibile riscaldare piatti completi a porzioni (carne, verdure, patate) oppure singoli alimenti.

Recipienti di cottura

Per piccole porzioni si può usare un piatto, per grandi porzioni un recipiente di cottura.

Durata

La durata di cottura non dipende dal numero delle porzioni o dal recipiente di cottura.

Le durate indicate nella tabella si riferiscono a una porzione media per un piatto o recipiente. Prolungare la durata per quantitativi piuttosto grandi

Consigli

Non riscaldare grosse porzioni intere, ad esempio arrosto, ma piccole porzioni come piatto completo.

Tagliare a metà gli alimenti compatti, ad es. peperoni ripieni o arrotolato.

Gli alimenti impanati, ad es. fettine di carne, non risultano croccanti.

Riscaldare separatamente le salse. Eccezioni sono pietanze preparate con intingolo (ad es. spezzatino).

Operazioni

- Coprire gli alimenti con un piatto fondo, un coperchio o una pellicola resistente al vapore alla temperatura (fino a 100 °C).
- Sistemare i piatti in un recipiente di cottura forato abbastanza grande.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: vedi tabella

	Durata in minuti
contorno (pasta, riso, ecc.)	8–10
piatti unici	8–10
filetti di pesce	6–8
carne	8–10
pollame	8–10
verdura	8–10
zuppa	8–10
menù completi	8–10

Scongelare

Col forno a vapore gli alimenti si scongelano molto più in fretta che a temperatura ambiente.

Temperatura

La temperatura ottimale per scongelare è di 60 °C.
Eccezione: per la carne tritata e la selvaggina 50 °C.

Operazioni preliminari e successive

Togliere, se necessario, gli alimenti surgelati dalla confezione.
Eccezione:
il pane e i dolci vanno lasciati nella confezione per evitare che assorbano umidità e diventino molli.

Dopo aver tolto i surgelati dal forno, lasciarli riposare per un po' di tempo a temperatura ambiente. Questo cosiddetto tempo di compensazione è necessario per consentire al calore di distribuirsi uniformemente dall'esterno all'interno degli alimenti.

Recipienti di cottura

I surgelati che formano liquido, ad es. pollame, vanno sistemati su un recipiente di cottura forato con sotto la leccarda. In tal modo i surgelati non rimangono nel liquido che si forma.

⚠ Eliminare il liquido di carne e pollame! Evitare assolutamente di usarlo! Pericolo di salmonelle!

Gli alimenti che non perdono liquido si possono scongelare in un recipiente di cottura non forato.

Consigli

Il pesce non dovrà venire scongelato completamente. Basta che la superficie sia sufficientemente molle per trattenere le spezie. A seconda dello spessore bastano da 2 a 5 minuti.

Trascorso metà tempo, smuovere e separare i surgelati di piccole dimensioni o a bocconcini, ad es. bacche, spezzatino di carne.

Non congelare di nuovo gli alimenti scongelati!

Per le pietanze surgelate già pronte, attenersi alle indicazioni sulla confezione.

Impostazioni

Temperatura: vedi tabella
Durata: vedi tabella

Alimenti da scongelare	Peso in g	Temperatura in °C	Durata in minuti	Tempo compensazione in minuti
Latticini				
formaggio a fette	125	60	15	10
ricotta	250	60	20–25	10–15
panna	250	60	20–25	10–15
formaggio molle	100	60	15	10–15
Frutta				
passato di mele	250	60	20–25	10–15
mele, a pezzi	250	60	20–25	10–15
albicocche	500	60	25–28	15–20
fragole	300	60	8–10	10–12
lamponi/ribes	300	60	8	10–12
ciliegie	150	60	15	10–15
pesche	500	60	25–28	15–20
susine	250	60	20–25	10–15
uva spina	250	60	20–22	10–15
Verdura				
congelato in blocco ad es. cavolo verde, spinaci, cavolo nero	300	60	20–25	10–15
Pesce				
pesce, filetti	400	60	15	10–15
trote	500	60	15–18	10–15
astice	300	60	25–30	10–15
granchi	300	60	4–6	5

Alimenti da scongelare	Peso in g	Temperatura in °C	Durata in minuti	Tempo compensazione in minuti
Carne				
arrosto	a fettine	60	8–10	15–20
carne tritata	250	50	15–20	10–15
carne tritata	500	50	20–30	10–15
spezzatino	500	60	30–40	10–15
spezzatino	1000	60	50–60	10–15
fegato	250	60	20–25	10–15
sella di lepre	500	50	30–40	10–15
carrè di capriolo	1000	50	40–50	10–15
fettine / costolette / salsicce	800	60	25–35	15–20
Pollame				
pollo	1000	60	40	15–20
pollo, cosce	150	60	20–25	10–15
pollo, fettine	500	60	25–30	10–15
tacchino, cosce	500	60	40–45	10–15
Pasticcini				
dolci di pasta sfoglia/ pasta lievitata		60	10–12	10–15
dolci e torte di pasta soffice	400	60	15	10–15
Pane / panini				
panini		60	30	2
pane bigio, a fette	250	60	40	15
pane integrale a fette	250	60	65	15
pane bianco, a fette	150	60	30	20

Preparare conserve

Usare frutta e verdura di prima qualità, fresca e senza ammaccature o parti guaste.

Vasetti

Usare vasetti e coperchi in ottimo stato e lavati accuratamente. È possibile usare vasetti con coperchio avvitabile o con coperchio di vetro e guarnizione di gomma.

Per una preparazione omogenea, si consiglia espressamente di usare vasetti della stessa grandezza.

Dopo aver riempito i vasetti, pulire il bordo con uno straccio pulito e acqua calda. Successivamente chiudere i vasetti.

Frutta

Cernere accuratamente la frutta, lavarla brevemente ma bene e lasciarla sgocciolare. Lavare con precauzione le bacche facendo attenzione a non schiacciarle.
Eliminare eventualmente bucce, piccioli, semi e noccioli.
Tagliare a pezzi la frutta grossa. Tagliare le mele a spicchi.
Punzecchiare la buccia di frutta più grande con nocciolo (susine, prugnoli, albicocche) più volte con una forchetta o uno stuzzicadenti, per evitare che scoppi.

Verdura

Cernere, lavare e, se necessario, tagliare a pezzi la verdura. Sbollentare la verdura verde, affinché conservi il suo colore (v. voce "Sbollentare").

Quantità

Mettere gli alimenti senza comprimerli nei vasetti, mantenendo al massimo 3 cm liberi sotto il bordo. Se si comprimono gli alimenti, le cellule rimangono danneggiate. Battere delicatamente il vasetto con gli alimenti su un canovaccio, per distribuire meglio il contenuto.

Versare nel vasetto il liquido. Il contenuto deve rimanere coperto dal liquido.
Per la frutta, aggiungere una soluzione zuccherata; per la verdura una soluzione con sale o aceto.

Consigli

Sfruttare il calore residuo togliendo i vasetti dal forno 30 minuti dopo averlo spento.

Coprire i vasetti con un panno e lasciarli raffreddare lentamente per 24 ore circa.

Operazioni

- Inserire la leccarda nel ripiano inferiore e inserire al di sopra un recipiente con fori.
- Sistemare i vasetti della stessa grandezza nel recipiente con fori. I vasetti non devono toccarsi.

Impostazioni

Temperatura: vedi tabella
Durata: vedi tabella

Alimenti da conservare	Temperatura in °C	Durata in minuti*
Bacche		
ribes	80	50
uva spina	80	55
mirtilli rossi	80	55
Frutta con nocciolo		
ciliegie	85	55
mirabelle	85	55
susine	85	55
pesche	85	55
reine claude	85	55

* I tempi sono indicati per vasetti di vetro da 1 litro. Per vasetti da mezzo litro, il tempo si riduce di 15 minuti; per vasetti da 1/4 di litro di 20 minuti.

Alimenti da conservare	Temperatura in °C	Durata in minuti*
Frutti con torsolo		
mele	90	50
passato di mele	90	65
cotogne	90	65
Verdura		
fagioli	100	120
fave	100	120
cetrioli	90	55
Carne		
precotta	90	90
arrostita	90	90

* I tempi sono indicati per vasetti di vetro da 1 litro. Per vasetti da mezzo litro, il tempo si riduce di 15 minuti; per vasetti da 1/4 di litro di 20 minuti.

Estrarre succhi

Col forno a vapore è possibile estrarre il succo da frutta polposa, ad es. bacche e ciliegie.

La frutta ben matura è più indicata poiché contiene più succo dal sapore e aroma più spiccati.

Operazioni preliminari

Cernere e lavare la frutta. Eliminare eventualmente le parti guaste.

Togliere il peduncolo da uva e visciole poiché contiene sostanze amare. Non occorre eliminare il peduncolo delle bacche.

Consigli

Per ottenere un succo più saporito, mescolare frutta dolce e asprigna.

Per la maggior parte della frutta vale: per ottenere una maggiore quantità di succo e un aroma migliore, aggiungere alla frutta zucchero e lasciarla riposare per alcune ore. Per 1 kg di frutta dolce si consiglia di aggiungere 50 - 100 g di zucchero; per 1 kg di frutta asprigna, invece, 100 - 150 g.

Se si desidera conservare il succo, versarlo in bottiglie pulite e chiuderle subito.

Operazioni

- Mettere la frutta già preparata in un recipiente di cottura con fori.
- Sistemare sotto un recipiente senza fori o la leccarda per raccogliere il succo che cola.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: 40 - 70 minuti

Preparare yogurt

Per preparare lo yogurt in casa, usare yogurt fresco o fermenti per yogurt acquistabili nei negozi di prodotti biologici.

Usare yogurt naturale con colture fresche e senza additivi. Lo yogurt riscaldato non è indicato.

Lo yogurt deve essere fresco (breve tempo di conservazione).

Per preparare lo yogurt si può usare latte UHT a lunga scadenza, non freddo, o latte fresco. Latte UHT può essere usato senza alcun trattamento ulteriore. Il latte fresco dovrebbe prima venir riscaldato a 90 °C (non farlo bollire!) e poi lasciato raffreddare a 35 °C. Se si usa latte fresco anziché a lunga scadenza (UHT) lo yogurt risulta più denso.

Lo yogurt e il latte devono avere lo stesso contenuto di sostanze grasse.

I vasetti non possono essere mossi o agitati durante il tempo di stoccaggio.

Dopo la preparazione, lo yogurt deve essere raffreddato immediatamente nel frigorifero.

La densità, la percentuale di grassi e le colture utilizzate nel yogurt iniziale, influenzano la consistenza dello yogurt preparato. Non tutti gli yogurt sono adatti come yogurt iniziale.

Cause possibili per risultati scarsi:

Lo yogurt non è denso:
conservazione sbagliata dello yogurt iniziale, è stata interrotta la refrigerazione, la confezione era danneggiata, il latte non è stato riscaldato abbastanza.

Si è depositato del liquido:
i vasetti sono stati mossi, lo yogurt non è stato raffreddato abbastanza velocemente.

Lo yogurt è granuloso:
il latte è stato riscaldato troppo, il latte non era ineccepibile, il latte e lo yogurt iniziale non sono stati mescolati in modo regolare.

Consiglio

Se si usano fermenti per yogurt, è possibile preparare lo yogurt con latte e panna mescolati. Mescolare 3/4 di litro di latte con 1/4 di litro di panna.

Operazioni

- Mescolare 100 g di yogurt con 1 litro di latte oppure aggiungere al latte i fermenti per lo yogurt secondo le istruzioni sulla confezione.
- Versare il latte preparato in vasetti e chiuderli.
- Sistemare i vasetti chiusi in un recipiente di cottura. I vasetti non devono toccarsi.
- Appena la durata è terminata, mettere i vasetti subito in frigorifero. Non muovere i vasetti inutilmente.

Impostazioni

Temperatura: 40 °C
Durata: 05:00 ore

Lasciar lievitare la pasta

Operazioni

- Preparare la pasta secondo la ricetta.
- Sistemare la terrina con la pasta su un recipiente di cottura forato.

Impostazioni

Temperatura: 40 °C
Durata: secondo la ricetta.

Stemperare gelatina

Operazioni

- Mettere ammollo per 5 minuti in acqua fredda **i fogli di gelatina**. I fogli di gelatina devono essere coperti bene dall'acqua. Strizzare i fogli di gelatina ed eliminare l'acqua dal recipiente. Rimettere i fogli di gelatina strizzati nel recipiente.
- Mettere la **gelatina in polvere** in un recipiente e aggiungere acqua come indicato sulla confezione.
- Coprire il recipiente e metterlo in un recipiente di cottura con fori.

Impostazioni

Temperatura: 90 °C
Durata: 1 minuto

Fondere cioccolato

Nel forno è possibile fondere ogni specie di cioccolato.

Operazioni

- Sminuzzare il cioccolato.
  Mettere la glassa al cioccolato nella confezione chiusa in un recipiente con fori.
- Se la quantità è piuttosto grande, mettere il cioccolato in un recipiente senza fori; se è piccola, in una tazza o ciotola.
- Coprire il recipiente col coperchio o con una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).
- Se il quantitativo è grande, mescolare di tanto in tanto il cioccolato.

Impostazioni

Temperatura: 65 °C
Durata: 20 minuti

Pelare verdura e frutta

Operazioni

- Incidere verdura e frutta (pomodori, nettarine ecc.) a forma di croce sulla parte del picciolo. Successivamente sarà facile togliere la buccia.
- Mettere gli alimenti in un recipiente con fori.
- Sciacquare subito con acqua fredda le mandorle appena tolte dal forno. In caso diverso non è possibile pelarle.

Impostazioni

Temperatura: vedi tabella
Durata: vedi tabella

Alimenti	Temperatura in °C	Durata in minuti
albicocche	95	1
mandorle	100	1
nettarine	100	1
peperoni	100	4
pesche	100	1
pomodori	95	1

Conservare mele

È possibile conservare più a lungo le mele non trattate. Se il locale è asciutto, fresco e ben ventilato, le mele si conservano bene per 5, 6 mesi. È possibile conservare solo le mele, non altra frutta con semi.

Impostazioni

Temperatura: 50 °C
Durata: 5 minuti

Sbollentare

La verdura dovrebbe venire sbollentate prima di congelarla. In tal modo gli alimenti sbollentati e congelati si conservano meglio.

La verdura sbollentata e congelata conserva meglio il suo colore naturale.

Operazioni

- Mettere la verdura già preparata in un recipiente di cottura con fori.
- Trascorso il tempo, togliere la verdura e tuffarla in acqua ghiacciata per raffreddarla in fretta. Successivamente lasciarla sgocciolare bene.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: 1 minuto

Rosolare cipolle

È possibile soffriggere le cipolle nel loro succo con l'aggiunta di poco grasso o olio.

Operazioni

- Tagliare le cipolle e metterle con poco burro o olio in un recipiente senza fori.
- Coprire il recipiente col coperchio o con una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: 4 minuti

Rosolare pancetta

La pancetta non risulta dorata.

Operazioni

- Mettere la pancetta, tagliata a dadi, fettine o strisce, in un recipiente senza fori.
- Coprire il recipiente con un coperchio o con una pellicola resistente al vapore e alla temperatura (fino a 100 °C).

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: 4 minuti

Sterilizzare le stoviglie

Le stoviglie e il biberon, sterilizzati nel forno a vapore, a programma ultimato sono privi di germi come quando si fanno bollire. Si dovrà comunque controllare i dati della casa produttrice se tutte le parti sono resistenti alla temperatura (fino a 100 °C) e al vapore.

Smontare tutte le parti del biberon. Assemblare le diverse parti del biberon quando sono completamente asciutte. In tal modo si eviterà che si infestino di germi.

Operazioni

- Sistemare tutte le stoviglie in un recipiente con fori in modo che non si tocchino e con l'apertura rivolta verso il basso. In tal modo il vapore potrà circolare liberamente tra le diverse parti.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: 15 minuti

Riscaldare asciugamani umidi

Operazioni

- Inumidire gli asciugamani per gli ospiti e arrotolarli in modo compatto.
- Mettere gli asciugamani in un recipiente con fori.

Impostazioni

Temperatura: 70 °C
Durata: 2 minuti

Liquefare il miele

Operazioni

- Svitare un po' il coperchio e mettere il vasetto in un recipiente con fori.
- Mescolare una volta il miele nel vasetto.

Impostazioni

Temperatura: 60 °C
Durata: 90 minuti (a seconda della grandezza del vasetto o della quantità di miele).

Preparare uova sbattute

Operazioni

- Mescolare 6 uova con 375 ml di latte (non sbattere in modo spumoso).
- Condire il composto di uova e latte e metterlo in un recipiente senza fori spalmato con burro.

Impostazioni

Temperatura: 100 °C
Durata: 4 minuti

Il forno viene fornito con diverse impostazioni di serie. È possibile modificare le impostazioni riportate nella tabella.

Il forno è **spento**.

- Toccare e mantenere premuto il sensore ⏻.
- Mentre si preme il sensore ⏻, premere brevemente il sensore ∨ appena si accende il display.

Nel display appare P1.

- Premere ripetutamente il sensore ∧ o ∨ fino a quando nel display appare il programma desiderato.
- Confermare con "OK".
- Premere ripetutamente il sensore ∧ o ∨ fino a quando nel display appare lo stato desiderato.
- Confermare con "OK".
- Spegnere l'apparecchio dopo aver modificato le impostazioni desiderate.

Impostazioni

L'impostazione attivata alla consegna e in **grassetto**.

Programma		Stato*	Impostazioni attuabili		
P 1		**S 0**			
		S 1	Resettare le impostazioni standard		
P 2	Modalità dimostrazione	**S 0**	**Off, il forno si riscalda**		
		S 1	On, il forno non si riscalda		
P 3	Volume segnale acustico	S 1	molto basso		
		S 2	basso		
		S 3	medio		
		S 4	**forte**		
P 4	Durezza acqua		Limiti durezza	Valori durezza	Durezza in °f
		S 1	dolce	< 8,4 °d	< 14 °f
		S 2	media-mente dura	8,4 - 14 °d	14 - 25 °f
		S 3	-	-	-
		S 4	**dura**	**>14 °d**	**> 25 °f**
P 5	Temperatura °C/°F	**S 1**	**°C**		
		S 2	°F		
P 6	Preriscaldare	**S 0**	**Preriscaldamento non attivato**		
		S 1	Preriscaldamento attivato		
P 7	Acustica sensori	S 0	off		
		S 1	**on**		

Durezza acqua
Per conoscere il grado di durezza dell'acqua locale, contattare l'azienda per l'erogazione idrica o il competente ufficio comunale.

⚠ Pericolo di ferirsi!
Non usare mai la macchina a vapore per pulire l'apparecchio.
Il getto di vapore potrebbe penetrare all'interno e giungere a contatto con componenti elettriche provocando un corto circuito.

Rischio di danni!
Se si usano prodotti per le pulizie non adeguati, le superfici possono rimanere danneggiate. Usare esclusivamente prodotti per le pulizie di casa.

Evitare pure di usare prodotti e detersivi alifatici contenenti idrogeno. Le guarnizioni potrebbero gonfiarsi.

Dopo l'uso pulire e asciugare sempre l'apparecchio e gli accessori. Aspettare che l'apparecchio sia freddo.

Chiudere lo sportello dopo che il vano interno è perfettamente asciutto.

Se il forno a vapore non viene usato per un periodo prolungato, si raccomanda espressamente di pulirlo a fondo per evitare che si sviluppino odori sgradevoli. Lasciare poi aperto lo sportello dell'apparecchio.

Parte frontale / involucro

Pulire subito e ogni volta i residui di sporco.
Se si aspetta troppo a lungo, può succedere che non si potranno più eliminare e che le superfici si macchino o rimangano danneggiate.

Pulire la parte anteriore e l'involucro solo con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Asciugare poi con uno straccio morbido.
Per le pulizie si può usare anche uno straccio pulito e umido in microfibre senza detersivo.

Tutte le superfici sono sensibili ai graffi. I graffi sulle superfici in vetro possono provocare rotture del vetro.

Il colore e la struttura delle superfici può modificarsi se si usano prodotti per le pulizie non adeguati.

Per non danneggiare le superfici, evitare di usare per le pulizie:

- prodotti contenenti soda, componenti alcaline, ammoniaca, acidi o cloro,
- prodotti decalcificanti,
- prodotti abrasivi, ad es. pomice, latte detergente, pietra pulente,
- prodotti contenenti diluenti,
- prodotti specifici per acciaio,
- detersivo per lavastoviglie,
- spray per forno,
- prodotti per pulire il vetro,
- spugnette abrasive e spazzole dure, usate, ad es., per pulire le pentole,
- gomme pulenti,
- raschietti affilati!

Vano di cottura

Dopo l'uso, asciugare sempre il vano di cottura, la guarnizione, il canaletto di raccolta, l'interno dello sportello e la sede del contenitore dell'acqua. L'acqua di condensa si può asciugare con una spugna o uno straccio.

Eliminare i residui d'unto con uno straccio pulito di spugna, detersivo per piatti e acqua calda. Sciacquare bene e asciugare.

Se si pulisce il pannello posteriore del vano di cottura, fare attenzione che non rimanga attaccato qualcosa dietro la guarnizione dell'apertura di entrata e di sfiato del vapore. In casi limite le guarnizioni potrebbero altrimenti venire premute dietro il pannello posteriore del vano.

A lungo andare, il **corpo termico inferiore** può cambiare colore in seguito al liquido che cola. Le sfumature di colore si possono eliminare facilmente col prodotto Miele per vetroceramica ed acciaio (v. capitolo "Accessori acquistabili"). Sciacquare con acqua pulita per eliminare a fondo i residui di prodotto per le pulizie.

Sostituire la **guarnizione dello sportello** se è danneggiata o screpolata. È possibile acquistare la guarnizione dello sportello presso il servizio assistenza.

Accessori

Leccarda, recipienti di cottura

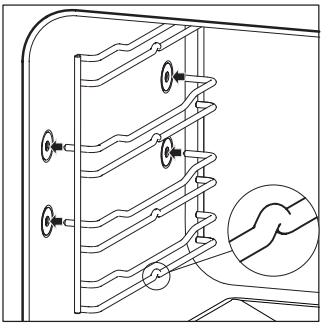
Dopo l'uso, lavare e asciugare la leccarda e i recipienti di cottura. Tutti questi accessori si possono lavare con la lavastoviglie.

Eventuali sfumature bluastre dei recipienti di cottura si possono togliere con aceto o con il prodotto specifico Miele per vetroceramica e acciaio (v. voce "Accessori acquistabili"). Sciacquare poi a fondo con acqua corrente i recipienti di cottura per eliminare i residui di prodotto.

Griglie di supporto

Le griglie di supporto si possono lavare con la lavastoviglie o con acqua e detersivo per piatti.

- Estrarre lateralmente.

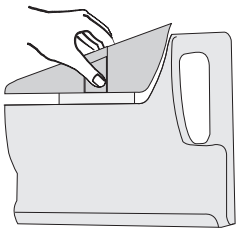


- Al momento di risistemare le griglie in sede, osservare che siano posizionate correttamente (v. figura). Incastrare bene le griglie.

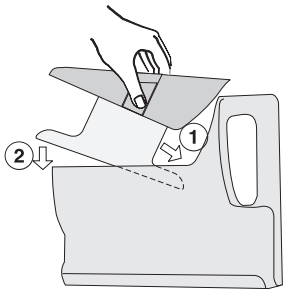
Se le griglie non sono incastrate correttamente, il dispositivo di blocco non è assicurato. Inoltre, inserendo i recipienti di cottura potrebbe rimanere danneggiato il sensore della temperatura.

Generatore di vapore

Dopo l'uso, togliere sempre di sede, vuotare e asciugare il generatore.



- Per sganciare il coperchio: premere verso l'interno le superfici laterali di presa. Estrarlo successivamente.



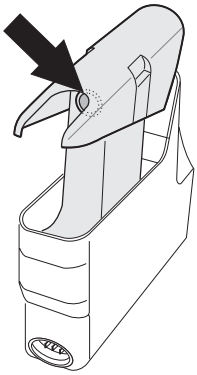
- Rimettere in sede il coperchio solo dopo averlo asciugato bene, unitamente al generatore di vapore. Per rimettere facilmente in sede il coperchio: inserirlo obliquamente ① e abbassarlo ②.

Evitare assolutamente di immergere il generatore in acqua o di lavarlo con la lavastoviglie!

Dopo l'uso, vuotare sempre il generatore per evitare che si formi condensa nel vano interno.

Per pulirlo, non usare spugnette ruvide o spazzole dure.

Guarnizione collegamento serbatoio



Se, col tempo, il generatore di vapore si può togliere o sistemare in sede con difficoltà o a strattoni oppure viene visualizzata l'indicazione di anomalia *F20*, si dovrà lubrificare la guarnizione di collegamento con poco lubrificante al silicone in dotazione (v. voce "Descrizione apparecchio > Accessori in dotazione"). La guarnizioni non deve essere tolta di sede per lubrificarla.

Se si usa il lubrificante al silicone, osservare le seguenti avvertenze.

– Togliere subito eventuali tracce di silicone dalla pelle, pulendo o lavando la parte interessata.

– Se il lubrificante giunge a contatto con gli occhi, sciacquare gli occhi con abbondante acqua pulita.

– Se il lubrificante viene ingerito, consultare subito il medico.

Sostituire la guarnizione di gomma se col tempo si screpola oppure se sul fondo del vano del generatore di vapore si forma molta acqua.

È possibile acquistare la guarnizione di collegamento presso il servizio assistenza.

Per lubrificare la guarnizione usare esclusivamente il prodotto al silicone in dotazione. In nessun caso ungerla con margarina, olio o altri grassi convenzionali. La guarnizione potrebbe gonfiarsi.

Decalcificare

Per decalcificare a fondo l'apparecchio, consigliamo espressamente di usare le pastiglie decalcificanti specifiche Miele (v. capitolo "Accessori acquistabili"). Si possono usare anche i prodotti convenzionali a base di acido citrico. Attenersi alle norme di sicurezza e al dosaggio.

Fare attenzione che il prodotto decalcificante non giunga a contatto con parti in metallo in quanto potrebbero rimanere macchiate. Se è il caso, eliminare subito il prodotto decalcificante.

Dopo un determinato periodo di esercizio, il forno dovrà venire decalcificato. Quando è arrivato il momento per decalcificare l'apparecchio, dopo l'accensione nel display viene visualizzato il simbolo decalcificare unitamente al numero *10*. Il numero indica che si potrà usare il forno a vapore ancora per 10 volte.
Se non si decalcifica subito, alla prossima accensione verrà visualizzato un *9* ecc.

Dopo l'ultima funzione di cottura consentita, il forno si blocca. Si consiglia di decalcificare il forno prima che si blocchi.

- Toccare ① fino a quando si attiva un segnale acustico e nel display appare "0:22 h" mentre il simbolo lampeggia.
- Riempire il generatore con 1,0 litro d'acqua tiepida e aggiungere il prodotto decalcificante dosato correttamente.
- Inserire il generatore di vapore in sede fino alla battuta di arresto.
- Confermare con "OK".

I due punti lampeggiano mentre il simbolo rimane acceso. Il processo di decalcificazione si avvia.

Il procedimento si può interrompere solo durante il primo minuto.
Evitare assolutamente di spegnere il forno prima che il procedimento sia terminato. Se viene interrotto si dovrà riattivarlo di nuovo.

A 10 minuti dalla fine si attiva un segnale acustico e il simbolo lampeggia.

- Togliere di sede e vuotare il generatore di vapore. Togliere il coperchio.
- Sciacquare a fondo sia il generatore che il coperchio.
- Versare nel generatore 1 litro d'acqua, rimettere in sede il coperchio e sistemare il generatore in sede.

Il simbolo lampeggiante si spegne e il simbolo lampeggia.

- Confermare con "OK".

I due punti lampeggiano mentre il simbolo rimane acceso. Il processo di decalcificazione continua.

Al termine del processo:

si attiva un segnale acustico.

- Spegnere l'apparecchio.
- Togliere di sede e vuotare il generatore di vapore.
- Asciugare il vano interno.

Chiudere lo sportello quando il vano interno è perfettamente asciutto.

Nella maggior parte dei casi, le anomalie che si verificano con l'uso giornaliero possono venire eliminate facilmente dall'utente. Se non si ricorre subito al servizio assistenza, si risparmierà tempo e denaro.

Nelle tabelle sono riportate le cause delle anomalie più frequenti e il modo per eliminarle senza alcun problema. Avvertenza!

⚠ Di norma l'installazione, la manutenzione ed eventuali riparazioni di apparecchiature elettriche devono essere fatte da elettricisti qualificati. Interventi fatti in modo non adeguato possono costituire una fonte di pericolo per l'utente.

Anomalia	Causa e intervento
Non è possibile accendere il forno.	Il fusibile è saltato. ■ Attivare la sicurezza (protezione minima: v. targhetta dati). Può essersi verificato un guasto tecnico. ■ Staccare per 1 minuto circa l'apparecchio dalla rete elettrica, – togliere la sicurezza o il fusibile dell'apparecchio oppure, – disinserire l'interruttore di sicurezza per correnti di guasto FI. Se, dopo aver ripristinato il collegamento elettrico, non è possibile accendere l'apparecchio, avvisare il servizio assistenza Miele o rivolgersi a un elettricista qualificato.
L'apparecchio non si riscalda.	È attivata la modalità dimostrazione. ■ Disattivare la modalità dimostrazione come esposto nel capitolo "Impostazioni". Il vano cottura si è riscaldato tramite uno scaldavivande in funzione incassato sottopiano. ■ Aprire lo sportello e far raffreddare il vano cottura.

Anomalia	Causa e intervento
Dopo aver spento il forno si sente il rumore del ventilatore.	Il forno è dotato di ventilatore che espelle i fumi dal vano di cottura. Il ventilatore rimane in funzione anche dopo aver spento il forno. Si spegne automaticamente dopo un po' di tempo.
Il generatore di vapore si può sistemare in sede o togliere con difficoltà.	L'innesto del generatore si inserisce con difficoltà. ■ Lubrificare con poco prodotto al silicone la guarnizione del dispositivo di collegamento sul generatore di vapore come riportato alla voce "Manutenzione e pulizia / Generatore di vapore/ Guarnizione di collegamento".
Il forno è stato traslocato e, dopo la fase di riscaldamento, non si attiva il ciclo di cottura.	La temperatura di ebollizione dell'acqua è cambiata in quanto la nuova collocazione dell'apparecchio diverge di almeno 300 metri da quella precedente. ■ Per adattare la temperatura di ebollizione alla nuova altitudine, si dovrà decalcificare il forno (v. voce: "Manutenzione e pulizia > Decalcificare").
Quando il forno è in funzione si produce troppo vapore che eventualmente esce da punti diversi da quelli consueti.	Lo sportello non è chiuso correttamente. ■ Chiudere lo sportello. La guarnizione dello sportello non è sistemata correttamente. ■ Se è il caso sistemarla correttamente in sede. Forse la guarnizione dello sportello è danneggiata (ad es. è screpolata). ■ Sostituire la guarnizione.
Il forno non è stato usato per lungo tempo e lo sportello cigola se si apre o chiude.	■ Lubrificare le cerniere dello sportello, ad es. col lubrificante al silicone in dotazione.

Anomalia	Causa e intervento
Nel display appare il simbolo accompagnato eventualmente da un segnale acustico.	Il generatore di vapore non è sistemato correttamente in sede. ■ Togliere il generatore di vapore e sistemarlo in sede fino alla battuta di arresto. Nel generatore non c'è abbastanza acqua. Il livello dell'acqua deve trovarsi tra i due contrassegni. ■ Riempire il generatore di vapore con acqua.
La fase di riscaldamento dura eccezionalmente a lungo.	Il generatore di vapore è molto incrostato di calcare perché non è stato impostato il giusto livello di durezza dell'acqua per l'acqua del rubinetto usata. ■ Impostare il corretto grado di durezza dell'acqua di alimentazione (v. capitolo "Impostazioni") e decalcificare l'apparecchio come indicato nel capitolo "Decalcificare". Se il grado di durezza dell'acqua di alimentazione è impostato correttamente e si ripresenta il problema, contattare il servizio assistenza Miele.
Nel display appare e un numero tra *1* e *10*. **"0:22h" e lampeggiano.**	Il forno deve venire decalcificato. ■ Procedere come indicato alla voce "Decalcificare".

Anomalia	Causa e intervento
Nel display appare *F* unitamente a un numero.	
F05 **F06**	Guasto tecnico. ■ Spegnere il forno e contattare il servizio assistenza Miele.
F20	Il generatore di vapore non è sistemato correttamente in sede. ■ Togliere il generatore di vapore e sistemarlo in sede fino alla battuta di arresto. Spegnere e accendere di nuovo il forno. La guarnizione del dispositivo di collegamento sul generatore di vapore si inserisce con difficoltà. ■ Lubrificare con poco prodotto al silicone la guarnizione del dispositivo di collegamento sul generatore di vapore come riportato alla voce "Manutenzione e pulizia / Guarnizione di collegamento".

Miele offre un ricco assortimento di accessori e prodotti specifici per le pulizie e la manutenzione, realizzati espressamente per gli elettrodomestici Miele.

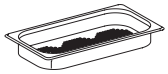
Tutti i prodotti si possono ordinare comodamente per Internet alla pagina Miele:

È pure possibile acquistare questi prodotti presso il servizio assistenza Miele (v. a tergo) o presso il concessionario Miele.

Recipienti di cottura

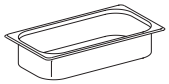
La vasta offerta di recipienti di cottura di diverse dimensioni con fori o senza fori:

DGGL 1



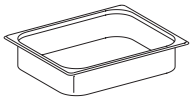
recipiente con fori
capienza 1,5 l / capienza utile 0,9 l
325 x 175 x 40 mm (LxPxA)

DGG 2



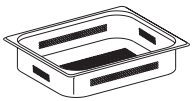
recipiente senza fori
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

DGG 3



recipiente senza fori
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxA)

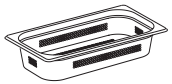
DGGL 4



recipiente con fori
capienza 4,0 l / capienza utile 3,1 l
325 x 265 x 65 mm (LxPxA)

Accessori acquistabili

DGGL 5

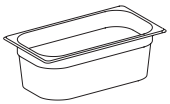


recipiente con fori
capienza 2,5 l / capienza utile 2,0 l
325 x 175 x 65 mm (LxPxA)

DGGL 6

recipiente con fori
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxA)

DGG 7



recipiente senza fori
capienza 4,0 l / capienza utile 2,8 l
325 x 175 x 100 mm (LxPxA)

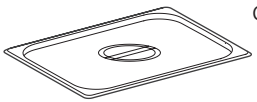
DGGL 8

recipiente con fori
capienza 2,0l / capienza utile 1,7 l
325 x 265 x 40 mm (LxPxA)

DGD 1/3

coperchio per recipienti 325 x 175 mm

DGD 1/2



coperchio per recipienti 325 x 265 mm

Leccarda DGG 15

per raccogliere il liquido che esce dagli alimenti
325 x 265 x 40 mm (LxPxA)

Prodotti per le pulizie e la manutenzione

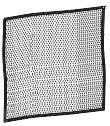
Pastiglie decalcificanti 6 pezzi

per decalcificare il generatore di vapore

Prodotto per pulire vetroceramica e acciaio 250 ml

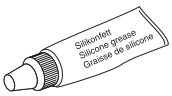
per eliminare macchie dal corpo termico inferiore causate dal liquido che cola;
per togliere striature dai recipienti di cottura

Straccio in microfibre



per eliminare impronte digitali e macchie superficiali

Lubrificante al silicone

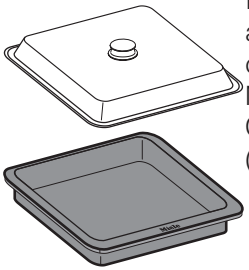


per lubrificare la guarnizione di collegamento

Accessori acquistabili

Varie

Casseruola multiuso KMB 5000-S



In getto di alluminio, superficie antiaderente, con coperchio in acciaio; indicata anche per la zona casseruole dei piani di cottura ad induzione, cucine elettriche e forni.
Non indicata per fornelli a gas!
Capienza massima 2,5 kg; dimensioni: 325 x 260 x 65 mm (LxPxA)

Se i guasti non possono venire eliminati dall'utente, contattare

– il concessionario Miele

– la centrale di assistenza Miele a Spreitenbach:

Telefono	0 800 800 222
Fax	056 417 29 04

Comunicare all'operatore il modello e il numero di matricola dell'apparecchio.
I dati sono riportati nella targhetta di matricola allegata.

Si raccomanda di incollare la targhetta di matricola allegata qui sotto nell'apposito spazio. Controllare se la sigla del modello corrisponde a quella riportata nella prima pagina del libretto delle istruzioni.

Durata e condizioni di garanzia

La durata di garanzia è di 2 anni. Per informazioni dettagliate sulla garanzia, telefonare al numero: 0 800 800 222.

Dati tecnici

Completo di cavo per l'allacciamento

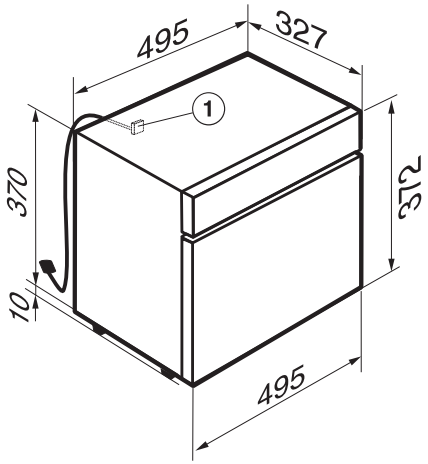
Alimentazione elettrica: 230 V, 50 Hz

Assorbimento: 2,2 kW

Dimensioni	(A x L x P):
- apparecchio	v. illustrazione
- vano cottura:	24,0 x 33,5 x 27,5 cm

peso: 19,3 kg

Controllo ASE / VDE: sì



① collegamento cavo sul forno

Miele

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
telefono 056 417 20 00, fax 0 800 555 355
Internet: http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
telefono 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet: http://www.miele.ch

Germania
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
telefono +49 5241 89-0, fax +49 5241 89-2090
Internet: http://www.miele.de

Miele

DG 6010

CE

it - CH

M.-Nr. 09 678 380 / 02